



Collection coffrets repas saisonniers

Depuis plus de vingt ans, Jean David perpétue l'obsession de la gourmandise.

Maître cuisinier, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et Maître Artisan, il a su former et s'entourer de chefs passionnés du goût qui chaque jour créent et subliment les meilleurs produits de notre région.

Savoir faire, fantaisie, mais aussi tradition et modernité sont les maîtres mots de notre cuisine ensoleillée.

Le seul objectif de Jean David Traiteur aujourd'hui :
Rechercher la magie qui réinvente l'émotion du ...

... *Plaisir*





Les Engagements de Jean David Traiteur pour la planète

Notre label :

Respecter l'intérêt des clients, respecter l'environnement
Loyauté et responsabilité sur les marchés, valoriser le capital humain
Respecter le droit des personnes, actions sociétales

L'évènementiel éco-responsable :

Tous nos plats sont conçus de manière à minimiser leur impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et des matériaux et de leurs modes de transformation jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie. Ces actions se traduisent par la mise en place de :

- une gamme de produits éco-socio responsables :

- ◆ réduction de la perte de matière première
- ◆ limitation de la pénibilité de travail lors de la production
- ◆ réduction du suremballage : les cartons de nos plateaux repas ainsi que la vaisselle sont 100% biodégradables ou recyclables.

- des achats responsables :

- ◆ une sélection de fournisseurs locaux assurant des productions locales
- ◆ utilisation de produits issus du commerce équitable
- ◆ nos menus sont créés avec des fruits et légumes de saison et de proximité
- ◆ choix de producteurs certifiés





Coffret du Marché

*Selon le marché
du jour*

Menu réalisé selon les choix de notre chef en fonction
des arrivages de produits frais du jour.

Entrée du jour

Plat du jour
végétarien, poisson ou viande
selon votre choix

Sélection Fromagère

Dessert du jour

Nos coffrets sont livrés avec un petit pain croustillant, une eau minérale de 50cl, une serviette, sel & poivre.

Le coffret ÉCO

Gobelet recyclable,
couverts en bois
& vinaigrette sachet jetable.

Le coffret SÉLECTION

Verre en verre,
couverts en inox,
huile d'olive & vinaigre
balsamique.

Possibilité de livraison sans verre ni couverts - Eco : - 0,50 € ht / Sélection : - 1,50 € ht

Coffret Végétarien



| HIVER Décembre, Janvier & Février | PRINTEMPS Mars, Avril & Mai | ÉTÉ Juin, Juillet & Août | AUTOMNE Septembre, Octobre & Novembre |
|--|--|--|--|
| Brouillade crémeuse truffée, pousses de roquette & noisettes torréfiées | Salade de cœurs d'artichauts, tomates confites, fêta, olives de Kalamata, fèves & oignons nouveaux | Salade de melon, ruban de courgette, menthe fraîche & grenade | Salade d'avocats aux agrumes, brocoli raisins & mélange de fruits secs |
| Risotto moelleux au Parmesan, poêlée de champignons en persillade, butternut & brocoli | Quinoa aux légumes grillés, aubergine confite & crumble d'olives noires | Mozzarella Burratina, confit de légumes à la provençale nectarine jaune tomates multicolores & pignons torréfiés | Pennes, crémeux de butternut à l'huile de noisette, allumettes de Comté, condiment noisette & champignon |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Salade d'ananas, sirop à la menthe fraîche & copeaux de noix de coco | Tiramisu praliné noisette | Billes de melon, crémeux basilic framboises & crumble | Tarte pomme-cannelle |

Nos coffrets sont livrés avec un petit pain craquant, une eau minérale de 50cl, une serviette, sel & poivre.

Le coffret ÉCO
Gobelet recyclable, couverts en bois & vinaigrette sachet jetable.

Le coffret SÉLECTION
Verre en verre, couverts en inox, huile d'olive & vinaigre balsamique.

Possibilité de livraison sans verre ni couverts - Eco : - 0,50 € ht / Sélection : - 1,50 € ht



Coffret Poisson



| HIVER Décembre, Janvier & Février | PRINTEMPS Mars, Avril & Mai | ÉTÉ Juin, Juillet & Août | AUTOMNE Septembre, Octobre & Novembre |
|--|---|--|--|
| Saumon gravlax, blinis moelleux, fraîcheur de citron et granny, cream cheese aux fines herbes & jeunes pousses | Rillettes de sardine, poivron grillé, fenouil croquant & pétales de radis | Salade de poupe à la marseillaise, herbe fraîche, citron confit & zestes d'agrumes | Gambas rôties au gingembre, julienne de pois gourmand, ananas, sésame noir & jeunes pousses |
| Filet de bar poêlé, mousseline de panais et châtaignes, condiment clémentines & herbes fraîches | Effeillé de cabillaud, bouquet de légumes croquants façon Aioli | Pavé de thon rouge mi-cuit, fusilli, tomate, aubergine confite, jus d'estragon & zestes de citron vert | Pavé de saumon snacké, mousseline de patate douce, wok de légumes thai & cacahuètes concassées |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Mon Marron | Tarte citron meringué | Tarte multi-fruits | Castel |

Nos coffrets sont livrés avec un petit pain craquant, une eau minérale de 50cl, une serviette, sel & poivre.

Le coffret ÉCO
Gobelet recyclable, couverts en bois & vinaigrette sachet jetable.

Le coffret SÉLECTION
Verre en verre, couverts en inox, huile d'olive & vinaigre balsamique.

Possibilité de livraison sans verre ni couverts - Eco : - 0,50 € ht / Sélection : - 1,50 € ht



Coffret Viande



| HIVER Décembre, Janvier & Février | PRINTEMPS Mars, Avril & Mai | ÉTÉ Juin, Juillet & Août | AUTOMNE Septembre, Octobre & Novembre |
|--|--|---|---|
| Boudin blanc rôti au vin blanc bouquet de salade châtaignes & noix | Salade César (volaille, tomates, anchois, Parmesan, croûtons, laitue romaine) | Houmous de pois chiches, tahini, pickels d'oignons rouge, petit pain & jeunes pousses | Œuf fermier façon mimosa, chips de coppa, mesclun marseillais & graines de courges torrifiées |
| Émincé de bœuf praline de champignons, risotto d'orge & poêlé de légumes | Filet de canard, mayonnaise aux herbes fraîches et poivre de Malabar. Pommes grenailles rôties, oignon pickels | Suprême de volaille condiment tomate fraîche, pignons, basilic. Boulgour façon taboulé aux pistaches | Aiguillettes de volailles au curry doux, sarrasin kasha, condiment granny & raisins secs |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Forêt blanche | Opéra | Fraisier | Royal chocolat |

Nos coffrets sont livrés avec un petit pain craquant, une eau minérale de 50cl, une serviette, sel & poivre.

Le coffret ÉCO
Gobelet recyclable, couverts en bois & vinaigrette sachet jetable.

Le coffret SÉLECTION
Verre en verre, couverts en inox, huile d'olive & vinaigre balsamique.

Possibilité de livraison sans verre ni couverts - Eco : - 0,50 € ht / Sélection : - 1,50 € ht

Pour passer commande

✉ contact@jeandavidtraiteur.com

☎ 04 91 95 46 14

Possibilité de faire deux choix à partir de 10 coffrets

Livraisons :

Entre **10h30 et 13h00** en fonction de la tournée du jour.

Gratuites : à partir de 120,00€ HT

Livraison sur Marseille, Allauch, Plan de Cuques, Aubagne :

Aix-en-Provence et limitrophe :

Livraison à une heure fixe :

Délais :

Dans un soucis de démarche qualité et environnementale :

72H avant pour un choix dans les propositions identifiées.

Jusqu'à **12H** la veille pour les Coffrets du Marché.

Démarche Qualité

FR
13.211.015
CE

Le système de gestion de la sécurité des aliments Jean David Traiteur repose sur deux éléments primordiaux :

L'agrément CE:FR 13.211.015CE qui garantit au consommateur le respect :

- de la conformité du laboratoire,
- du principe de la marche en avant des produits
- d'un plan de circulation des flux propres et contaminants
- des bonnes pratiques de la fabrication
- d'un plan de nettoyage et d'entretien du laboratoire efficace,
- d'un suivi bactériologique régulier par un laboratoire extérieur, de l'aptitude médicale du personnel de production

La démarche HACCP

Identification de tous les dangers (physiques, chimiques et bactériologiques) du métier de Traiteur Organisateur de réceptions, l'évaluation de leur niveau et l'établissement de mesures préventives et correctives pour les maîtriser.

L'objectif est de respecter et maintenir :

- la qualité des matières premières,
- la chaîne du froid (et les principes de stockage) des produits jusqu'à la remise au consommateur,
- les températures de manipulation des produits,
- les dates limites de consommation des produits transformés en interne,
- les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène en production, indispensables pour assurer la qualité sanitaire des produits remis au consommateur.

CONDITIONS DE VENTE

- Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.
- Les tarifs sont indiqués en hors taxe, un taux de 10% est appliqué sur les produits alimentaires, boissons sans alcool et forfaits de livraison, 20% sur les boissons alcoolisées.
- Toute commande annulée le jour même sera facturée intégralement veuillez à l'exactitude et à la précision des coordonnées.
- Les heures de livraison sont données à titre indicatif, le client est en droit de refuser sa commande que si la livraison est en retard de plus de 3/4h par rapport à l'heure prévue. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra pas être imputé à Jean David Traiteur en cas d'erreur d'informations fournies par le client, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de notre volonté.

- Nous sommes susceptibles de modifier la composition de nos coffrets en fonction d'aléas liés aux approvisionnements et ruptures chez nos fournisseurs.
- En application des textes édités par les services vétérinaires (D.G.S.V.), les produits doivent être conservés à 4°, tous les produits ayant subi la rupture de la chaîne du froid devront à l'issue de la réception être jetés, par conséquent, nous nous dégageons de toutes responsabilités au cas où cette règle ne serait pas appliquée, aucun produit ne pourra être repris ni échangé.
- Un bon de livraison sera remis avec la livraison, toute réclamation devra être faite sur celui-ci pour être prise en compte.

Jean David Traiteur



Laboratoire
6 rue Léon Bancal
13011 Marseille
+33 (0) 4 91 95 46 14

Siège social
HCB Group
Avenue Jean Giono
13190 Allauch



@jeandavidtraiteur



Jean David Traiteur



www.jeandavidtraiteur.com